CUCA DE FAROFA COM LEITE CONDENSADO E COCO

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa:3 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

1 e 1/2 xícaras de açúcar

2 colheres cheias de margarina

1 colher de fermento

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 e 1/2 de leite

2 colheres de amido de milho

1 gema

1 lata de creme de leite

1 pacote de coco

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa:Misturar todos os ingredientes até virar uma farofa.

RECHEIO:

Recheio:Leve a fogo o leite condensado, a margarina, o amido de milho já dissolvido no leite e a gema peneirada.

Mexa sem parar até engrossar (ponto de mingau).

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e o coco.

Mexa bem.

MONTAGEM:

Montagem:Acrescente a metade da farofa em um forma já untada com manteiga e farinha de trigo.

Despeje todo o recheio em cima.

Acrescente a outra metade da farofa sobre o recheio.

Leve para assar em forno preaquecido a 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45258-cuca-de-farofa-com-leite-condensado-e-coco.html